



Csokis, epres, répás és túró torta a legjobbak között

Hat torta került be a Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntőjébe

Füstölt pirospaprika és kamut liszt a tortában? Különleges alapanyagok ismét a **Magyarország Cukormentes Tortája versenyen**. Kreatív készítési módok és exkluzív összetevők jellemzik a pályázott torták többségét idén is. A zsűri a budapesti Zila Kávéházban rendezett elődöntőn választotta ki a továbbjutókat. Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Ipartestület által kiírt versenyre 17 kreációval érkeztek a cukrászok.

Különleges ízpárosításokból idén sem volt hiány a Magyarország Cukormentes Tortája versenyen, melyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány 2012 óta minden évben megrendez a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai támogatásával. A hozzáadott cukrot nem tartalmazó torták között olyan alkotások is a zsűri asztalára kerültek, melyeket a versenyzők a füstölt pirospaprika, az ánizs, a kamut liszt, a zöldbanánliszt, a balzsamecet vagy éppen a csicseriborsóliszt felhasználásával álmodtak meg. De a slágerízeknek a „nagy klasszikusok” bizonyultak, mint az eper, a mandula, a málna és a túró.

A csütörtöki elődöntőn a verseny háromszoros győztese, Nándori László cukrászmester irányításával a zsűri összetett szempontrendszer szerint, anonim módon pontozta a tortákat. Az íz, a küllem és az újszerűség mellett a verseny jellegéből adódóan a szénhidrát- és kalóriaérték is befolyásolta a bírálókat a döntésben. A program elsődleges célja ugyanis, hogy a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthetőek legyenek a kiválasztott édességek, melyeket bátran fogyaszthatnak a cukorbeteg és az egészséges életmód hívei is. A kreációk elkészítéséhez a cukrászok a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által ellenőrzött alapanyaglistáról választhattak.

A Magyarország Cukormentes Tortája verseny döntőjébe a következő torták jutottak be:

- Csokoládé királyfi – Jánoska Cukrászda, Komárom - Sztaracsek Ádám és Szirmai Péter
- Kék Duna keringő – Jánoska Cukrászda, Komárom - Sztaracsek Ádám és Szirmai Péter
- Epres túrógombóc torta – Cake to go, Budapest - Sabján Adrienn
- Szecsei szamócás – Hisztéria Cukrászda, Tápíószecső – Füredi Krisztián
- Mamám-A – Kis Virág Cukrászda, Szeged – Gyuris László
- Délibáb - Papp Cukrászda, Makó - Lawal-Papp Zsófia

A nyertest, csakúgy, mint a Magyarország Tortája győztesét, júniusban választja ki a zsűri. A két tortát augusztus elején ismerheti meg a nagyközönség, és augusztus 20-tól az ország számos cukrászdája árusítja majd. A Magyarország Cukormentes Tortája verseny főtámogatója a program kezdete óta a 77 Elektronika Kft, támogatója a Miniszterelnöki Kabinetiroda. A legjobb hozzáadott cukrot nem tartalmazó torta elemzését a Wessling Hungary Kft., független élelmiszervizsgáló laboratórium végzi majd.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány 10 éve indította el a Magyar Cukrász Ipartestülettel közösen azzal a céllal, hogy a cukrászok egészséges alapanyagokból, új technológiákkal készítsenek tortákat, és eközben az ország figyelmét is felhívják az egészségesebb táplálkozásra. A Magyarország Cukormentes Tortája verseny zsűrijének elnöke Nándori László, aranykoszorús cukrászmester. A zsűri tagjai: Erős Antónia, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány létrehozója, Szűcs Zsuzsanna, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége elnöke, Varga Margit cukrász, a 2017-es verseny győztese, Gyurcsáné Kondrát Ilona, dietetikus, a Cukorbeteg nagy diétáskönyvének dietetikai szerzője, Széchy Eszter, az Egy Csepp Figyelem Alapítvány dietetikusa, Zila László, mestercukrász, feltaláló, a Magyarország Tortája verseny négyszeres győztese, és a Magyarország Cukormentes Tortája verseny első győztese, Tóth Rebeka, a verseny főtámogatója, a 77 Elektronika Kft. marketing vezetője, Barna László, a Zsolnay Kávéház cukrászatának vezetője és Vadon János, rádiós műsorvezető, a "Balázsék" műsorvezetője. A verseny szakmai tanácsadója Erdélyi Balázs, a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai elnöke A verseny dietetikus koordinátora Göllöncsér Adrienn.

Kapcsolat: Gémes Renáta - diabetes@egycseppfigyelem.hu - 06 30 249 62 88